

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara pengekspor gambir utama dunia. Negara tujuan ekspor gambir Indonesia yaitu Bangladesh, India, Pakistan, Singapura, Malaysia, Jepang, dan beberapa Negara Eropa. Gambir merupakan komoditas tradisional Indonesia yang telah diusahakan semenjak sebelum Perang Dunia I terutama di luar Jawa seperti Sumatera Barat, Kepulauan Riau, Sumatera Selatan (Bangka dan Belitung), Aceh, Kalimantan Barat dan Maluku. Di Indonesia gambir banyak diusahakan oleh petani Sumatera Barat dimana menghasilkan lebih dari 80% produksi gambir Indonesia.

Sumatera Barat adalah sebagai sentra gambir terbesar (BPS, 2014), sentra penghasil gambir terbagi dua di Sumatera Barat yaitu sentra utara ada di Kabupaten 50 Kota seperti di Kecamatan Pangkalan, Kapur IX dan Bukit Barisan sedangkan di Kabupaten Pesisir Selatan tepatnya di Kecamatan Koto XI Tarusan, Sutra dan Batang Kapas (Nazir, 2000). Kecamatan Koto XI Tarusan merupakan kecamatan penghasil gambir dengan produksi tertinggi di Kabupaten Pesisir Selatan (BPS, 2016), aktivitas perdagangan gambir di Kecamatan di Koto XI Tarusan di lakukan secara rutin setiap dua kali seminggu oleh pedagang pengumpul yang dikirim ke eksportir lokal di Kota Padang.

Mutu gambir ditentukan oleh kadar catechin (Hayani, 2003), adapun nilai catechin yang diperoleh dari gambir yang di produksi oleh petani di Sumatera Barat berkisar 14,76 – 54,97 %, dari data gambir ini hanya beberapa daerah pengambilan sampel di Sumatera Barat yang memenuhi standar SNI gambir yaitu Tarantang, Sialang dan Baruang- Baruang Balantai (Kecamatan Koto XI Tarusan) (Kasim, 2015), sedangkan nilai mutu catechin yang diperbolehkan dalam perdagangan gambir harus memenuhi standar dan ketentuan SNI (01-3391-2000) dengan nilai catechin min 50 % untuk mutu II dan nilai catechin 60% untuk mutu I. Memenuhi syarat mutu dari SNI (01-3391-2000) merupakan suatu tantangan bagi petani dan pedagang pengumpul gambir dalam pemasaran gambir.

Setelah gambir dihasilkan, biasanya petani melakukan penjualan gambir ke pedagang yang terdapat di daerah tersebut. Berdasarkan wawancara petani di Kenagarian Barung - Barung Balantai, gambir yang telah diolah petani dijual ke pedagang pengumpul, kemudian pedagang pengumpul menjual gambir ke pedagang besar, dan kemudian pedagang besar menjual ke eksportir di Padang. Begitu gambir sampai dieksportir, dilakukan kembali beberapa kegiatan sampai gambir tersebut siap untuk dikirim. Gambir dari pedagang besar biasanya memiliki kadar air yang tidak sama. Setelah transaksi antara pedagang besar dan eksportir selesai, pihak eksportir melakukan penjemuran gambir untuk mengurangi kadar air. Setelah itu gambir di dinginkan dengan cara diletakkan secara merata di lantai selama 2 hari, dan dalam tahap ini kandungan air dalam gambir akan berkurang lagi. Pengolahan gambir ini merupakan pengolahan yang sesuai dengan permintaan pihak luar atau Negara tujuan eksportir.

Pengemasan dan penyimpanan yang buruk berdampak pada berubahnya karakteristik fisik gambir maupun kerusakan gambir. Suhu dan kelembaban yang tinggi pada ruang penyimpanan berdampak pada melunaknya gambir, sehingga butiran gambir berubah bentuk dan menempel dengan butiran gambir lainnya sehingga pada kondisi ini terjadi penurunan terhadap mutu gambir.

Proses tata letak dan perlakuan pada saat penggudangan yang baik akan membantu mutu gambir terjaga pada saat penyimpanan agar terhindar dari gangguan lingkungan sehingga pedagang pengumpul mampu mempertahankan mutu gambir yang akan di ekspor untuk mempunyai nilai jual yang tinggi.

Pengendalian mutu gambir dapat dilihat dari aspek pengemasan, penyimpanan dan penggudangan sebelum di pasarkan, untuk mempertahankan mutu gambir dilakukan penanganan atau *Good Handling Practice* (GHP) yang di aplikasikan di lapangan. Pengemasan, penyimpanan dan penggudangan sangat mempengaruhi mutu gambir yang akan dipasarkan. Sampel yang di ambil dari Kabupaten Pesisir Selatan agar bisa bersaing dengan Kabupaten 50 Kota karena mutu gambir dari Kabupaten Pesisir Selatan masih rendah dan terdapat sedikit pasir yang masih menempel pada gambir. Hal ini diketahui berdasarkan survey awal pada gambir yang dihasilkan oleh Kabupaten Pesisir Selatan di Kecamatan Koto XI Tarusan, jika dibandingkan dengan gambir Kabupaten 50 Kota yang mutu nya masih tetap terjaga dengan baik. Berdasarkan uraian di atas, maka

peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Identifikasi Pengemasan, Penyimpanan dan Penggudangan Di Tingkat Pedagang Pengumpul Terhadap Mutu Gambir (*Uncaria gambir roxb*) Di Kecamatan Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan”**.

### **1.1 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mengidentifikasi mekanisme pengemasan, penyimpanan dan penggudangan gambir oleh pedagang pengumpul gambir di Kecamatan Koto XI Tarusan.
2. Mengetahui peran pedagang pengumpul gambir dalam mempertahankan mutu gambir.
3. Mengetahui mutu gambir yang dihasilkan pedagang pengumpul gambir setelah melewati aspek pengemasan, penyimpanan dan penggudangan di Kecamatan Koto XI Tarusan.

### **1.2 Manfaat Penelitian**

Diharapkan pada penelitian ini dapat mengetahui mutu gambir dari pedagang gambir setelah melewati aspek pengemasan, penyimpanan dan penggudangan gambir di Kecamatan Koto XI Tarusan dan memberikan informasi mengenai mekanisme pengemasan, penyimpanan dan penggudangan gambir oleh pedagang pengumpul gambir di Kecamatan Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan.

